

Mar Da Palha rosé '17

Produzent: Quinta de Chocapalha

verantwortliche(r) Önologe(n): Sandra Tavares da Silva

Produktart: Roséwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Lisboa 6 0,75 L
Tinta Roriz, Touriga Nacional

Alc.: 13,0 %

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: kalkhaltiger Ton
Ø Alter der Rebstöcke: 24 Jahre
Ø Ertrag: k.A.

Analysedaten

Säure: 6,2 g/L RZ: 3,4g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Die Fermentation findet während 27 Tagen in niedrig temperierten Stahltanks statt. Der Wein verbleibt 4 Monate in Kontakt mit den Hefen bevor er in Flaschen abgefüllt wird

Verkostungsnotiz

Farbe: Intensiv lachsfarben

Nase: Reiches Bouquet mit Noten von Erdbeeren und Brombeeren.

Gaumen: Ausgewogen mit Aromen von Erdbeeren und Brombeeren, intensiv und frisch mit langem Abgang.

Passend dazu: -

Trinktemperatur: -

